GEHAKTBROOD

Benodigdheden (voor 4 personen)

Ingrediënten

800g gemengd gehakt (gekruid)	2 eieren	100g paneermeel	1 eetlepel bakboter

Materiaal

kookpot	1 bekken	weegschaal
eetlepel	snijplank	vleesmes

Bereiding

- Neem een bekken.
- Doe er het gehakt in.
- Voeg er de eieren en het grootste deel van het paneermeel aan toe.
- Maak een broodje.
- Wentel het broodje in de rest van het paneermeel.
- Doe een eetlepel boter in de kookpot en laat smelten.
- Bak het gehaktbroodje 4 à 5 minuten langs beide zijden krokant in een kookpot zonder deksel.
- Laat het gehaktbroodje ongeveer een half uur verder bakken op een middelmatig vuur.
- Laat het deksel op de pot.
- Draai het broodje om de 10 minuten om.
- Haal het gehaktbroodje uit de kookpot en leg het op een snijplank.
- Snij er met een vleesmes mooie stukken van.